▲包裝待上市之高雄 5 號青蜜

▲高雄 5 號青蜜棗禮盒

在果實品質上(表 2、4、7、8)，高雄 5 號之可溶性固形物(° Brix)平均 12.0 至 13.8 ° Brix 之間，略低於蜜棗之 12.9 至 14.5 ° Brix，惟差異並不明顯。高雄 5 號之酸度(%)為 0.27 至 0.38%，顯著低於蜜棗之 0.34 至 0.55%，因此高雄 5 號果實具有低酸度的優點。果汁率(%)方面，高雄 5 號平均為 72.8 至 74.5%，顯著較蜜棗之 69.0 至 71.4% 為高，高約 2.3 至 6.7%。官能品評方面，由於高雄 5 號之早期果果皮稍厚，評比均較蜜棗稍低，惟晚期果甜脆多汁皮較薄，可得到 9 分之高分評價。因此生產晚期果對此品種最有利。

▲高雄 5 號青蜜去皮食用風味更佳